

Code d'usages « Truffes »

Adopté par le conseil d'administration en novembre 2007

Révisé le 4 mai 2020 .

I) Le Code d'usages « Truffe »

1) Description

- 1.1** La truffe est une spécialité au chocolat, à texture tendre ou fondante, de la taille d'une bouchée. Elle est exclusivement composée de chocolat pur beurre de cacao, de sucres et de produits laitiers, éventuellement additionnés de cacao. Le chocolat représente au moins 25% du poids total du produit fini.
- 1.2** La matière grasse contenue dans la truffe est apportée exclusivement par le chocolat, le cacao ou les produits laitiers. L'adjonction, en tant que telle, d'une autre matière grasse végétale n'est donc pas admise.

2) Ingrédients facultatifs

- 2.1** La truffe peut être enrobée ou saupoudrée chocolat et/ou de cacao en poudre (y compris de cacao maigre en poudre) et/ou de sucre glace.
- 2.2** Dans la truffe ainsi définie, est autorisée l'ajout d'autres ingrédients facultatifs, tels que : café, alcool, fruits secs, et cætera. Il est entendu que ces ingrédients facultatifs peuvent être utilisés pour enrober ou saupoudrer la truffe.

Dans ce cas, afin d'assurer la bonne information du consommateur, la dénomination de vente du produit fini sera complétée par l'indication de l'ingrédient mis en œuvre (exemple : « truffes aux pépites de poire »).

II) Le Code d'usages « Truffe fantaisie »

1) Description

- 1.1** La truffe fantaisie est une confiserie au chocolat et/ou au cacao à texture tendre ou fondante. Elle est exclusivement composée de chocolat et/ou de cacao (y compris cacao maigre en poudre), de sucres, et de matières grasses végétales et/ou de produits laitiers.
- 1.2** Afin d'assurer une bonne information du consommateur, toute utilisation de la mention « truffe » doit obligatoirement être assortie de la mention « fantaisie », les deux mentions devant figurer en caractères identiques, de manière visible et clairement lisible sur les emballages.

2) Ingrédients facultatifs

- 2.1** La truffe fantaisie peut être enrobée ou saupoudrée de chocolat et/ou de cacao en poudre (y compris de cacao maigre en poudre) et/ou de sucre glace.

- 2.2** Dans la truffe fantaisie ainsi définie, est autorisée l'ajout d'arômes et autres ingrédients facultatifs, tels que : café, alcool, fruits secs, et cætera. Il est entendu que ces ingrédients facultatifs peuvent être utilisés pour enrober ou saupoudrer la truffe.

Dans ce cas, afin d'assurer la bonne information du consommateur, la dénomination de vente du produit fini sera complétée par l'indication de l'ingrédient mis en œuvre (exemple : « truffes fantaisie aux pépites de poire »).

NB : Le terme « fourrage truffe » ou « fourrage truffe fantaisie » peuvent être utilisés pour désigner des fourrages dans lesquels les ingrédients de la truffe ou de la truffe fantaisie selon le cas, ont été mis en œuvre.